

# Tataki van hazenrugfilet

---



**RUIG**  
WILD EN GEVOGELTE



MADE TO YOUR STANDARDS



**I AM  
CHEF**

# Tataki van hazenrugfilet

Voor/Tussengerecht | Recept op basis van 10 personen



## Ingrediënten:

### Tataki van hazenrugfilet

1	kg	hazenrugfilet
100	gr	wortel
80	gr	prei
80	gr	rode ui
80	gr	snijboon

### Tataki dressing

1	dl	yuzu sap
1	dl	soja saus
2	dl	druivenpit olie
5	gr	CHEF Liquid Concentrate Wild
10	gr	sesamolie
1	dl	extra vierge olijfolie
10	gr	geraspte verse gember
1	teen	geraspte knoflook
1	st	citroen geraspt en uitgeknepen
1	st	sinaasappel geraspt en uitgeknepen
50	gr	gebrande sesamzaadjes
20	gr	ketjap manis

## Bereiding:

### Tataki van hazenrugfilet

- Bak de hazenrug filets in een zeer hete pan, schroei ze snel dicht.
- Laat de hazenrug filet rusten en snijd er daarna dunne plakjes van.
- Snijd de groenten in zeer fijne reepjes (wortel, prei, rode ui & snijboon) en zet alles afzonderlijk op ijswater gedurende 5 minuten.
- Meng alle ingrediënten van de tataki dressing samen met een garde.
- Rangschik de hazenrug filet op bord en besprenkel met de dressing.
- Verdeel vervolgens de aangemaakte groenten over de hazenrug.

Garneer met blaadjes koriander en gefrituurde knoflook chips.



MADE TO YOUR STANDARDS

